

# **SAIstab®GST**

## Gelatina sólida atomizada

### - Ficha Técnica -

#### Descrição:

**SAIstab®GST** é uma gelatina com um elevado grau de hidrólise, o que faz com que tenha uma elevada capacidade de remoção de taninos.

**SAIstab®GST** é recomendada para suavizar o excesso de taninos e polifenóis indesejáveis em vinhos de prensa e vinhos muito adstringentes.

**SAIstab®GST**, é uma gelatina que devido à sua grande capacidade de interação fenólica, pode ser utilizada para afinação de cor em vinhos licorosos.

#### Características :

Gelatina de origem animal

Bloom: 0

#### Aplicação:

Dissolver **SAIstab®GST** numa proporção de 1:10 em água à temperatura ambiente agitando continuamente.

Após preparada, a solução de **SAIstab®GST** deve ser utilizada de imediato e remontar no mínimo por 15min.

#### Embalagens:

**SAIstab®GST** está disponível em embalagens de 1kg e 15kg.

#### Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

#### Dosagem:

Em mostos: 4-10 g/hL

Em vinhos brancos e rosados: 2-5 g/hL

Em vinhos tintos: 10-20 g/hL

Em vinhos licorosos: 5-20g/hL

#### Armazenamento:

Manter o **SAIstab®GST** em local fresco e seco.